SPEZIALTEIL BACKEN TITELGESCHICHTE





Joachim freut sich über seine frechen Cupcake-Gesichter.

Kunterbunter Zuckerzauber

Beim fantasievollen Verzieren von Cupcakes und Cookies vergessen kleine Künstler die Welt um sich herum. Ein Augenschein im Kinder-Workshop.

TEXT MARTINATROTTMANN FOTOS HEINER H. SCHMITT

Joachim (9), Nico (11), Janina (13) und Der Gegensatz von aussen zu innen Valentina (11) bewundern die ausgestellten Torten und Cupcakes. «Komm, wir beissen da rein!», schlägt Joachim seinem Freund Nico vor und zeigt auf ein und üppig. prachtvolles, dreistöckiges Exemplar. Carmen Lippuner-Thaddey (44) begrüsst die vier mit einem Lächeln. «Ich bin Carmen, herzlich willkommen!». Sie erklärt, dass die ausgestellten Modelle aus Kunststoff sind. «Eure eigenen werden genauso schön aussehen und dazu fein schmecken!», fügt sie an. Die Luzernerin ist Inhaberin und Kursleiterin von sich in einem unscheinbaren Mehrfamilienhaus im Zentrum von Meggen LU. terlage und rollt den

könnte nicht grösser sein. Alles in den Räumlichkeiten, wo sie seit 2012 Kurse gibt, ist fröhlich und farbig, fantasievoll

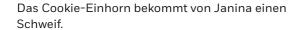
Eintauchen in die Zuckerwelt

Der Tatendrang macht die Kinder ganz zappelig. Neugierig fassen sie die Roller und Ausstecher an, begutachten Glitzerperlen und Zuckerstreusel. Deshalb legt Carmen sofort los. Sie zeigt, dass die Zuckermasse, genannt Fondant (siehe Backwissen S. 37) wie Knetmasse gekne-«CarmensCupcake». Ihr Reich befindet tet wird. Dann pudert sie aus einem Gazebeutel wenig Maizena auf die Un-











Valentina, Joachim, Carmen, Nico und Janina (v. l.) kreieren süsse Kunstwerke.

«Ich mag das Verspielte und ich liebe Süsses!»

CARMEN LIPPUNER-THADDEY → Fondant, dessen Konsistenz an Mailänderliteig erinnert, aus. Nachdem sich die Kinder mit den verschiedenen Techniken vertraut gemacht haben, wird es ruhig. Die kleine Schar ist eingetaucht in die kunterbunte Zuckerwelt. Ein Gebäckstück nach dem anderen erhält eine fantasievolle Dekoration. Joachim und Nico benutzen gewöhnliche Guetzli-Ausstecher für die Cookies, während die Mädchen voller Entzücken Zuckerstreusel auf Buttercremehauben rieseln lassen. Die Kinder verzieren, als gelte es einen Rekord aufzustellen. Die Kursleiterin behält den Überblick, gibt Unterstützung beim Zurechtkommen mit

dem Dressiersack und hilft mit ein wenig Maizena aus, wenn der Fondant an der Rolle klebt (siehe Tipps auf S. 27).

Ausgefallene Verzierideen en masse

Mit der Zeit werden die Kinder immer mutiger, die Ideen ausgefallener. «Wie schaffe ich es nur, dass diese Blume hält?», überlegt Nico laut, während Joachim ein Gesicht mit lustiger Hängezunge modelliert. «Sobald sie die Möglichkeiten erkennen, kommen die Einfälle haufenweise», sagt Carmen. Sie schlägt Nico als Werkzeug eine Pinzette und wenig Eiweissglasur als «Leim» vor. Nun platziert er mit ruhiger Hand die

Blume auf seiner Kreation. Von Janina bekommt das Cookie-Einhorn gerade einen regenbogenfarbenen Schweif aus unzähligen kleinen Zuckerkonfetti verpasst. Mit unendlicher Geduld klebt sie jedes einzelne an. Valentina drückt in regelmässigen Abständen silberne Perlen in den Fondant, Gold- und Silberspray machen alles noch eine Nuance glamouröser. «Das ist so cool», strahlt sie und möchte den Spray am liebsten mit nach Hause nehmen.

Viel «Gspüri» für die Kunden

Während die Kinder ganz selbstvergessen und mit kreativem Eifer an ihren

Kunstwerken arbeiten, erzählt Carmen von ihrem Werdegang. Die eidgenössisch diplomierte Kindergärtnerin und ausgebildete Hotelière ist gerne Gastgeberin. «Ich versuche in den Kursen eine Atmosphäre zu schaffen, die jeden Teilnehmer für ein paar Stunden die Aussenwelt vergessen lässt.» Aufgrund vieler Nachfragen hat sie, selbst Mutter zweier schulpflichtiger Mädchen, nun Kinderkurse realisiert, in denen nach Herzenslust Gebäck verziert werden darf. So wie heute erlebt sie es immer wieder. «Die zappeligsten Lausbuben werden auf einmal ganz konzentriert», erzählt sie. → Seite 28

CARMENS TIPPS

So gelingt der Verzierspass mit den Kindern

- Idealerweise hat jedes Kind seinen Arbeitsplatz und eigene Werkzeuge.
- Eine gute Vorbereitung ist das A und O: Cupcakes und Cookies lassen sich im Voraus backen und einfrieren. Buttercreme für das Frosting kann bis zu eine Woche vorher zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Fondant kann am Tag vorher eingefärbt werden.
- Fondant luftdicht aufbewahren, da er schnell austrocknet.
 Trockener Fondant kann mit wenig Pflanzenfett (z. B. Kokos) wieder geschmeidig gemacht werden.
- Fondant vor der Verarbeitung gut kneten und auf glatter Oberfläche mit Silikonrollen ausrollen. Damit er nicht klebt, leicht mit Maizena oder Puderzucker bestäuben.
- Cupcakes brauchen einen dünnen Überzug aus Buttercreme, damit der Fondantüberzug haftet.
- Fondant auf Fondant lässt sich gut mit Eiweissglasur ankleben. Sparsam damit umgehen, damit sie unsichtbar bleibt.
- Für Cookies grosse Ausstecher wählen. Das wirkt besser und gibt mehr Platz zum Verzieren.
- Beim Einfüllen der Buttercreme für das Frosting-Häubchen darauf achten, dass keine Luft im Spritzsack ist, sonst spritzt es unkontrolliert heraus.
- Für interessante Streifen-Effekte verschiedene Buttercremes in den Spritzsack füllen, z. B. Vanille und Schokolade.
 Oder Lebensmittelfarbe zum Einfärben benutzen.

SPEZIALTEIL BACKEN TITELGESCHICHTE

→ «Meine Welt ist bunt, ich mag das Verspielte und ich liebe Süsses!», beschreibt die Unternehmerin ihre Vorlieben. 2012, während eines USA-Aufenthaltes, kam sie mit üppig verzierten Cupcakes in Kontakt. Das inspirierte sie zu ihren ersten Kursen. Es waren Workshops mit einfachen Techniken, und sie waren sehr erfolgreich. So erfolgreich, dass Carmen beschloss, ihr eigenes Unternehmen zu gründen: «CarmensCupcake» war geboren. Am Anfang surfte sie auf einer Trendwelle: «Jeder wollte Cupcakes machen, ich verkaufte palettenweise Dekomaterial», erinnert sie sich. In der Zwischenzeit ist die Nachfrage nach den Grundkursen etwas gesunken. Carmens Erfolg jedoch hält an. Sie schafft dies mit viel «Gspüri» für die Bedürfnisse ihrer Gäste und reagiert flexibel auf neue Trends. Die Anfrage für ein Teamevent oder einen Polteranlass? Kein Problem. Gluten- und laktosefreies Gebäck? Bietet sie an.

Voller Einsatz bis zum Schluss

Fürs Verzieren braucht es keine handwerklichen Spitzenfähigkeiten. «Mit etwas Frosting, Glitzer und Perlen sieht jeder Cupcake zum Anbeissen aus», verrät Carmen mit einem Augenzwinkern. Während sie erzählt, sind die Kinder immer noch voller Eifer bei der Sache. Sie befüllen Etageren und Kuchenplatten mit ihren üppigen Kunstwerken und überlegen, wen sie zu Hause damit überraschen wollen. «Mein Papi bekommt das grosse Herz von mir!», verkündet Nico stolz.

Als die Kurszeit um ist, fällt es allen schwer, aufzuhören, Ideen wären noch viele da. «Das nächste Mal mache ich noch mehr Einhörner», beschliesst Janina. Carmen lächelt zufrieden, wieder einmal ist es ihr gelungen: Sie hat alle mit ihrer farbigen Welt verzaubert.





Nico (o.) und Joachim (l.) sind mit Konzentration und Freude dabei.

VANILLA-COOKIES

Für 1 Portion TeigAktive Zeit: **50 Min.**Gesamtzeit: **1 Std. 50 Min.**

DAS BRAUCHTS FÜR 1 PORTION TEIG

- 250 g Butter, weich
- 220 g Zucker
- 2 Eier
- 2 TL Vanillepaste
- 450 g Weissmehl1TL Backpulver
- •1TL Salz

UND SO WIRDS GEMACHT

Teig: Butter cremig rühren, Zucker beifügen, mind. 5 Min. weiterrühren, Eier nacheinander beifügen, weiterrühren, bis die Masse homogen ist. Vanillepaste unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, hinzufügen, zu einem Teig verrühren. Den Teig zudecken und eine Stunde aufgehen lassen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig ca. 5 Millimeter dick ausrollen. Mit grossen Cookie-Ausstechern verschiedene Formen ausstechen.

Backen: bei 180 Grad (Umluft) ca. 8 Min. backen.



SCHOKOLADEN-BUTTERCREME

Für 12 Cupcakes Aktive Zeit: 30 Min. Gesamtzeit: 8 Std. 30 Min.

DAS BRAUCHTS FÜR 12 CUPCAKES

- 150 g Zartbitterschokolade
- 135 g Butter
- 185 g Puderzucker
- 200 g Frischkäse
 z. B. Philadelphia

UND SO WIRDS GEMACHT

Die Schokolade zusammen mit der Butter bei kleiner Hitze langsam schmelzen, ein wenig abkühlen lassen und Puderzucker daruntermischen. Den kalten Frischkäse hinzufügen und mit dem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten.

Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Aufspritzen die Masse in einen Spritzsack füllen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

CUPCAKES MIT VANILLE-AROMA

Für 12 Cupcakes Aktive Zeit: **30 Min.** Gesamtzeit: **45 Min.**

DAS BRAUCHTS FÜR 12 CUPCAKES

- 3 Eier
- 200 g Zucker
- •1TL Vanillepaste
- 100 g Butter
- 1dl Milch200 q Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

UND SO WIRDS GEMACHT

Teig: Eier, Zucker und Vanillepaste mit dem Mixer hell und sehr schaumig schlagen. Die Butter bei kleiner Hitze langsam schmelzen, die Milch dazugiessen und unter den Eierschaum rühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, behutsam unter den Teig heben. Ein Muffin-Blech mit zwölf

Vertiefungen mit Papierförmchen auslegen, jede Vertiefung zu ¾ mit Teig füllen.

Backen: bei 175 Grad (Umluft) 15 Min. in der Ofenmitte.

Tipp: Dieses Grundrezept eignet sich gut, um es mit verschiedenen Zutaten zu verändern.

Füllungen: Schokoladekugeln, Pralinés oder Beeren. Anderer Geschmack: ½ TL Zimt oder Lebkuchengewürz, 1 Briefli gemahlener Safran.